



Menú

Español



APERITIVOS

👉 3,20 € — *Copa Kir Bretón (sidra con cassis).*

👉 3,40 € — *Copa Kir Royal (cava con cassis).*

👉 1,90 € — *Platito aceitunas negras de Aragón o arbequinas.*



ENTRANTES

👉 3,85 € — *Bolitas de tomate cherri con perlas de mozzarella y aceite de albahaca.*

👉 4,20 € — *Minitostas con tiras de camembert, coulis de frutos rojos al porto, piñones y rúcula.*

👉 4,50 € — *Minitostas con mantequilla, salmón ahumado y aceite de eneldo.*

👉 5,20 € — *Minitostas con micuit de pato y coulis de frutos rojos al porto.*



SOPAS

👉 4,95 € — *Os animamos a que probéis nuestras sopas del día.*



ENSALADAS

✦ 4,95 € — **Verde:** con redondas de pepino, anillos de cebolla y nueces en salsa suave de gengibre.

✦ 5,95 € — **Mediterránea:** con bastones de zanahoria, atún, tomatitos cherri, aceitunas negras y pipas de girasol en salsa de vinagreta de Módena.

✦ 6,05 € — **Williams:** con tiritas de queso burgos, uva, nueces y pera fresca en salsa de gengibre.

✦ 6,05 € — **Perlas:** de mozzarella con tomate, lechuga variada, pepino y un toque de aceite de albahaca.

✦ 6,60 € — **Tropical:** con troncos de surimi de cangrejo, dados de piña, tomatitos cherri, aceitunas negras, cebollitas agridulces y nuestra salsa cóctel de la casa.

✦ 7,60 € — **Nórdica:** salmón ahumado, esparraguitos verdes, cebolla tierna picadita, alcaparras y aceitunas con una vinagreta de mostaza y limón.

✦ Ensalada grande para compartir (2-3 personas) añadir un extra de 2,50 €.



GALETTE / CREPE SALADA: LAS TRADICIONALES

Os animamos a que combineis a vuestro gusto nuestros ingredientes hechos a fuego lento, como hacian las abuelas.

✓ queso emmental francés

✦ 6,80 € — 2 ingredientes.

✓ jamón canario

✦ 7,40 € — 3 ingredientes.

✓ huevo

✦ 7,95 € — 4 ingredientes.

✓ confit de tomate

✦ 8,50 € — 5 ingredientes.

✓ confit de cebolla

✦ 8,90 € — 6 ingredientes.

✓ champiñones a la crema

✓ fondue de puerros

✓ migas de atún

Algunes idees de bones combinacions

✦ 7,40 € — Xampinyons a la crema amb formatge i confit de tomàquet.

👉 7,40 € — *Pernil, formatge i confit de tomàquet.*

👉 7,40 € — *La Complète (pernil, formatge i ou).*

👉 7,40 € — *La Complète amb ceba confitada.*

👉 7,95 € — *Base de formatge i ou amb tomàquet confitat i espurnes de tonyina.*



GALETTE / CREPE SALADA MÁS ELABORADAS: NUESTRAS ESPECIALIDADES

Vegetarianas

👉 7,50 € — **Catalana:** de espinacas salteadas con pasas y piñones (a escoger: con un chorrito de crema de leche, crema de queso Gorgonzola, o crema de queso de cabra).

👉 8,50 € — **Montañesa:** de espinacas salteadas y champiñones acompañados de crema de cabra.

👉 7,70 € — **Ratatouille:** la versión francesa del pisto. Podéis añadir una base de emmental (extra 1,80 €).



GALETTE / CREPE SALADA MÁS ELABORADAS: NUESTRAS ESPECIALIDADES

Con huevo

👉 8,60 € — **Complète especial:** la clásica complète acompañada de pisto y crema de vinagre de Módena

👉 8,80 € — **Catalana Extra:** de espinacas, pasas y piñones por encima de una base de queso emmental y coronada con un huevo y dátiles.

👉 8,95 € — **Campesina:** de chistorra crujiente y huevo acompañada de lechuga y cebolla confitada.



GALETTE / CREPE SALADA MÁS ELABORADAS: NUESTRAS ESPECIALIDADES

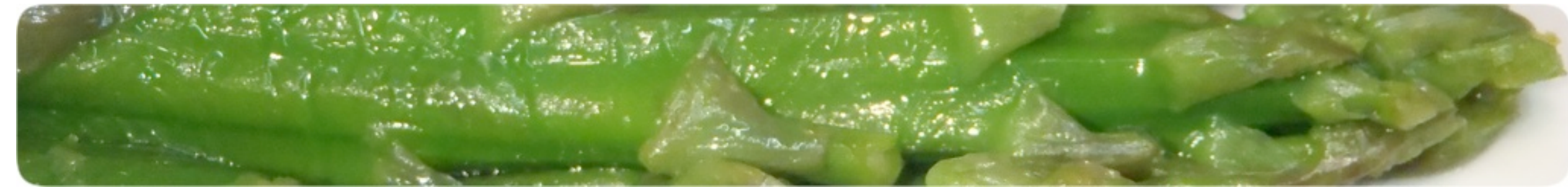
De queso

👉 8,20 € — **5 quesos suaves:** nuestra propia mezcla de quesos cremosos con un elemento de contraste para escoger (cebolla confitada, champiñones, confit de tomate o pisto).

👉 9,15 € — **Francesa:** combinación de crema de quesos de cabra y Gorgonzola con una base de emmental y tiras de cheddar (a escoger con cebolla confitada o champiñones).

👉 8,90 € — **Camembert:** tiritas de Camembert con coulis de frutos rojos al porto, piñones tostados y hojas de rúcula con un toque de crema de Módena.

9,50 € — **Gorgonzola:** una base de emmental y crema de Gorgonzola con contraste de jamón serrano y cebolla confitada.



GALETTE / CREPE SALADA MÁS ELABORADAS: NUESTRAS ESPECIALIDADES

Gourmet

8,80 € — **Vikinga:** de salmón ahumado con crema de leche, cebollino y un toque de aceite de eneldo.

8,50 € — **Ibérica:** de jamón serrano refrescadas por una salsa de tomate natural con un toque de ajo, aceite y aceitunas negras.

9,50 € — **Delicias:** de espárragos verdes salteados con jamón serrano sobre una base de tomate confitado y con un toque de salsa holandesa (de mantequilla y vino blanco, cebolla y ajo).

9,00 € — **Italiana:** nuestra mezcla de tomate seco italiano y mozzarella caliente por dentro, con tomate fresco y aceite de albahaca por fuera.

9,80 € — **De Pato:** el dulce-salado de la fondue de puerros con pétalos de jamón de pato y dátiles por encima de una base de queso emmental.



GALETTE / CREPE SALADA MÁS ELABORADAS: NUESTRAS ESPECIALIDADES

De carns

9,00 € — **Romesca:** dados de pollo en salsa romescu de la casa, con almendras laminadas (podéis añadir una base de queso emmental, extra 1,80 €).

9,10 € — **Exótica:** tacos de pollo y piña con salsa de coco, curry verde y cilantro (poco picante).

9,00 € — **Bolognesa:** una base de carne picada en salsa bolognesa con queso emmental y decorada con bechamel y cebolla confitada.

9,30 € — **Mexicana:** "chili con carne", de buey con cebolla, frijoles, cilantro y chile.

De pescado

Marina: cambia según el día, el camarero os informará.

Especialidad del día: el camarero os informará.



CREPES DULCES

Con frutas y sin chocolate

- ✦ 3,70 € — **Azucar y limón.**
- ✦ 3,90 € — **Miel con limón.**
- ✦ 3,80 € — **Mermelada:** a escoger (albaricoque, fresa, frambuesa, mora, naranja amarga o melocotón).
- ✦ 3,80 € — **Chantilly:** nata montada con azucar, hecha por nosotros.
- ✦ 3,90 € — **"Dulce de leche":** la clásica crema de caramelo.
- ✦ 4,40 € — **Granny:** manzana Granny Smith (ácida) rallada con mantequilla y azucar glass.
- ✦ 6,50 € — **Strudel:** dados de manzana cocidos con limón, canela y vainilla, con pasa de dos colores y un chorrito de crema de leche (se sirve fría).
- ✦ 6,70 € — **Frutos rojos:** dados de fresas frescos macerados en salsa dulce y crema de yogur.
- ✦ 6,20 € — **Fresas con nata:** dados de fresas frescos en salsa dulce y acompañados de chantilly.

Con chocolate

- ✦ 4,20 € — **Chocolate caliente.**
- ✦ 4,15 € — **Nutella:** la clásica crema de chocolate con avellanas.
- ✦ 4,95 € — **Banana xoco:** redondas de plátano caramelizado bañadas en chocolate.
- ✦ 5,00 € — **Peras:** peras williams en almibar con chocolate y almendras laminadas.

Ánimate a añadir sabores y texturas a tu gusto con...

- ✦ 1,95 € — **una bola de helado artesano:** vainilla, limón, coco, avellana, naranjao y plátano.
- ✦ 1,30 € — **o un extra de nata de la casa:**
- ✦ 1,10 € — **o toppings de frutos secos:** crocante de almendras, o de nueces caramelizadas.
- ✦ 0,60 € — **u otros toppings de frutos secos:** almendras laminadas o coco rallado.

Con helado

- ✦ 6,80 € — **Jamaica:** helado de coco bañado en chocolate caliente y Malibú (licor de coco).
- ✦ 6,40 € — **Split:** plátano natural con chocolate caliente, almendras y nata.
- ✦ 6,70 € — **Belle Helene:** peras en almibar con vainilla, chocolate, almendras y nata.
- ✦ 7,10 € — **Africana:** redondas de plátano caramelizado con helado de coco, chocolate y nata.
- ✦ 7,10 € — **Nogo:** helado de plátano con caramelo, nata, chocolate caliente y crocanti de almendras.

Las flambeadas

👉 6,05 € — **Al Cointreau:**

👉 6,95 € — **Al Grand Marnier:**

👉 7,20 € — **Al Calvados y con manzana cocida:**

👉 7,10 € — **Suzette:** al estilo Krampus con zumo de naranja, Grand Marnier y Curaçao azul.

👉 7,95 € — **Suzette vainilla:** os recomendamos que añadáis la cremosidad del helado de vainilla a la receta de la Crepe Suzette.

Los enrollados (crepes más pequeñas y rellenas de...)

👉 3,40 € — **Chocolate caliente.**

👉 3,40 € — **Mermelada:** a elegir: albaricoque, mora, fresa, melocotón, naranja amarga.

👉 4,65 € — **Crepe helado (relleno de nata):** enrollado relleno de chantilly helado, con chocolate caliente o coulis de frutas.



HELADOS

Helados

Vainilla, coco, plátano, limón, naranja, avellana, chocolate.

👉 2,60 € — 1 bola de helado.

👉 4,95 € — 2 bolas de helado.

Podéis poner toppings de:

👉 0,50 € — fideos de chocolate, chocolate caliente, caramelo, coco rallado.

👉 1,00 € — crocanti de almendras, nueces caramelizadas, pasa de dos colores.

👉 4,40 € — **Bola de limon con vodka .**

👉 4,40 € — **Bola de vainilla con Grand Marnier.**

👉 3,85 € — **Crema de yogur con coulis de frambuesa.**

👉 4,95 € — **Fantasia de mousse de coco con mango.**

👉 4,95 € — **Fantasia de frambuesa con merengue y vainilla.**

6,20 € — **Copa valenciana:** zumo de naranja con helado de vainilla y Grand Marnier.

4,95 € — **Copa roja:** bola de vainilla con frambuesa caliente y chocolate.

5,05 € — **Copa krokant:** bola de plátano con caramelo, nata y crocanti.

6,05 € — **Copa krampus:** bola de limón con yogur y dados de fresa.

5,80 € — **Copa strudel:** de manzanas cocidas con limón, vainilla, canela, pasas y nata.

Pastelitos individuales

4,80 € — **Brownie:** la clásica brownie de chocolate con nueces (con crema de leche, nata o coulis de frambuesas).

4,80 € — **Cheese cake:** crujiente de galleta con queso, raspadura de limón y coulis frambuesas.



CAFÉ

En Krampus confiamos en la calidad de los cafés Illy

1,70 € — Espresso (tenemos descafeinado de máquina).

1,70 € — Ristretto (expresso corto).

1,70 € — Espresso largo.

0,90 € — (podéis añadir nata).

1,95 € — Cortado.

2,05 € — Café bombon: café con leche condensada.

2,15 € — Café con leche.

2,25 € — Capuccino: (café con leche emulsionada).

2,80 € — Maroccino: (café con leche y chocolate caliente).

3,10 € — Capuccino vienés: (café con leche y nata montada).

2,60 € — Cigaló de: whisky y coñac de la casa.

2,95 € — Cigaló extra de: whiskies, baileis, marie brizard...

(preus variables) — Cócteles de Cafè: preguntar al camarero cuál es el cóctel del día.

Tés:

2,20 € — *Té negro: de Ceilán con frutos del bosque, de Darjeeling, y Earl Grey.*

2,20 € — *Té verde: Chino con Jazmín, Sencha con almendras y naranja.*

2,20 € — *Y los mas suaves: té rojo Pu-erh, té Blanco y té negro desteinado.*

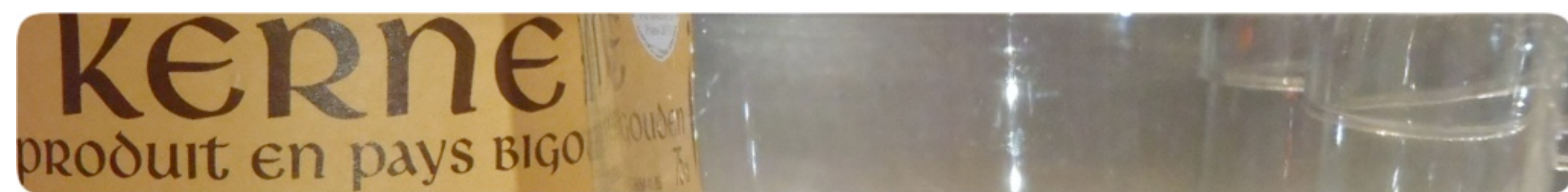
Infusiones

Degustar las originales mezclas para infusiones digestivas de SANS & SANS:

2,20 € — *Infusió **relajante-equilibrio** de rooibos con manzanilla, hinojo y ginseng.*

2,20 € — *Infusió **tonificante** de jengibre y limón con un toque de menta y regaliz.*

2,20 € — *Infusió **refrescante** de menta, una variación de la clásica menta poleo con aromas de flores y un toque de manzanilla.*



LES NOSTRES BEGUDES

Sin alcohol

2,10 € — *Aigua Viladrau: (50 cl) sin gas.*

2,50 € — *Vichy: (50 cl).*

2,50 € — *Moritz: mediana sin alcohol 0.0 %.*

1,90 € — *Bitter Kas sin alcohol.*

1,95 € — *Refrescos: (Cola, Cola light, Schweeps naranja, limón).*

1,75 € — *Gaseosa: La Casera.*

1,95 € — *Zumos: de melocotón, piña, tomate y naranjas.*

2,00 € — *Zumo de manzana natural 100% de la Bretaña.*

2,50 € — *Spritzel: zumo de manzana con gaseosa.*

2,70 € — *Llimonada: zumo de limón natural con gaseosa.*

Con alcohol (sólo mayores de 18 años)

3,20 € — *KIR BRETÓ: copa (sidra con licor de cassis).*

✦ 3,40 € — *KIR ROYAL: copa (cava con licor de cassis).*

✦ 2,95 € — *Fino "la Ina", Porto.*

✦ 3,20 € — *Moscatell.*

✦ 2,30 € — *Martini rosso, Martini blanc.*

✦ 3,25 € — *Ricard.*

Cervezas

✦ 2,50 € — *Estrella mediana i Moritz mediana.*

✦ 2,65 € — *Moritz epidor mediana.*

✦ 3,05 € — *Coronita.*

✦ 2,30 € — *Clara de cerveza y limón.*

✦ 1,40 € — *Caña de barril (Moritz) pequeña.*

✦ 2,05 € — *Caña de barril (Moritz) grande.*

Sidra

✓ ***Tradicionalmente las crepes se acompañan con sidra.***

✦ 8,65 € — *Kerne (4,5°): sidra "semiseca" con el toque afrutado de la manzana, traída de la Bretanya, botella (75 cl).*

✦ 2,15 € — *Kerne (4,5°): sidra "semiseca" con el toque afrutado de la manzana, traída de la Bretanya, vaso (15 cl).*

✦ 9,65 € — *Kinkiz (6°): sidra "brut", menos dulce y con un toque ahumado, traída de la Bretanya, botella (75 cl).*

✦ 2,35 € — *Kinkiz (6°): sidra "brut", menos dulce y con un toque ahumado, traída de la Bretanya, vaso (15 cl).*

✓ ***Si deseáis disfrutar de la sidra en vuestra casa, las botellas para llevar tienen un descuento de: 1,65 €.***

Vins de la casa: **Vino tinto**

✦ 8,60 € — *Duc de Foix: Penedes, Cabernet, botella (75 cl).*

✦ 2,10 € — *Duc de Foix: Penedes, Cabernet, vaso (15 cl).*

✦ 9,50 € — *IMUS; D.O. Montsant.*

 13,50 € — Monte Castrillo D.O. Ribera del Duero, Ribera del Duero, 7 meses en barrica.

 17,50 € — Protos D.O. Ribera del Duero, roble.

Vins de la casa: **Vino rosado**

 8,70 € — Duc de Foix: Penedès, afrutado, botella (75 cl).

 2,20 € — Duc de Foix: Penedès, afrutado, seco (15 cl).

Vins de la casa: **Vino blanco**

 8,70 € — Duc de Foix: Penedès, blanco seco, botella (75 cl).

 2,20 € — Duc de Foix: Penedès, blanco seco, vaso (15 cl).

Espumosos

 8,50 € — Lambrusco rosado, Donelli.

 9,30 € — Cava: de la casa brut nature, botella (75 cl).

 2,40 € — Cava: de la casa brut nature, vaso (15 cl).

 20,00 € — Cava Agusti Torelló, brut reserva.

 Tenemos una carta extra de vinos a vuestra disposición, pedirla al camarero.



[Mira cómo elaboramos las crepes →](#)

Krampus

1. especialitats en crèpes d'arreu del món úniques a Barcelona.
2. atelier (obrador) de crepes creatives i originals.

Direcció

Barcelona
C/ Saragossa, 89
+34 932 008 597

RESERVES

